

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к проекту ГОСТ Р
СИДРЫ ФРУКТОВЫЕ И СИДРЫ ФРУКТОВЫЕ АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ
Общие технические условия

1. Основание для разработки стандарта

Разработка проекта стандарта обусловлена необходимостью обеспечения исполнения требований технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 047/2018 «О безопасности алкогольной продукции» в части продукции «сидры фруктовые» и «сидры фруктовые ароматизированные».

Проект стандарта разработан коллективом специалистов на базе Национального фонда защиты потребителей (Россия) на основании «Программы разработки национальных стандартов на 2019-2020 гг.».

Проект стандарта внесен техническим комитетом по стандартизации ТК 175 «Пивоваренная продукция и напитки безалкогольные».

Шифр темы: 1.7.175-1.006.19

Стандарт разрабатывается впервые.

2. Характеристика объекта стандартизации

В разрабатываемом стандарте объектом стандартизации являются сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные.

Сидр – это один из самых популярных слабоалкогольных напитков в мире, который получается в результате брожения яблочного, реже грушевого или другого фруктового сока. Одни рецептуры предусматривают натуральное брожение сырья, другие - при помощи специальных культивированных дрожжей.

Традиционные сидры изготавливают преимущественно из многоцелевых или сидровых горько-сладких/горько-кислых традиционных сортов яблок; для кислотности/баланса танинов иногда используются дикie яблоки. Эти сидры, как правило, изготавливают в Юго-Западной Англии (особенно в Сомерсете и Херефордшире), в Северной Франции (особенно Нормандии и Бретани), в Северной Испании (особенно в Стране Басков и Астурии), а также сидры Нового света и другие, для которых используются сидровые сорта яблок и технологии производства. Создана и успешно работает Европейская ассоциация производителей сидров и фруктовых вин (ACIV), которая в рамках свода Правил (Code of Practice) определила основные требования к традиционным сидрам.

Сидр пользуется спросом и в России, хотя распространен не столь сильно, как за рубежом. Сегодня бизнес по производству сидра привлекает внимание инвесторов: этот напиток весьма востребован, производителей можно сосчитать по пальцам - отсутствие конкуренции, относительно небольшие вложения на первоначальном этапе работы и высокая рентабельность – главные преимущества бизнеса по производству сидра. Немаловажно, что в России есть нормативные документы на традиционные сидры. Для производителей традиционных

сидров и их оборота на потребительском рынке в России были разработаны и введены в действие национальный стандарт ГОСТ Р 58011-2017 «Сидры традиционные. Технические условия» и межгосударственный стандарт ГОСТ 31820-2015 «Сидры. Общие технические условия».

Однако, кроме традиционных сидров, мировой алкогольный рынок предлагает большое разнообразие слабоалкогольных напитков с названием сидр: грушевый, черничный, малиновый, грейпфрутовый и даже мятный или лавандовый, которые выпускают в основном по технологии традиционных сидров, но с использованием наряду с яблочным соком различных фруктовых соков и ароматов.

Российские товаропроизводители в последнее время также расширяют возможности насыщения потребительского рынка слабоалкогольных напитков сидрами фруктовыми и сидрами фруктовыми ароматизированными. Все это делает целесообразным разработку нормативных документов для производства и оборота сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных на потребительском рынке России, тем более, что международных норм и стандартов на эти продукты нет. Однако, некоторые шаги в этом направлении сделаны.

В настоящее время Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 5 декабря 2018 года № 98 принят Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции» ТР ЕАЭС 047/2018, в котором приведены термины сидр фруктовый и сидр фруктовый ароматизированный:

сидр фруктовый – слабоалкогольный напиток брожения крепостью не более 6 процентов, изготовленный из сброженного сусла фруктового и (или) сброженного восстановленного фруктового сока без добавления или с добавлением сахаросодержащих продуктов, без насыщения или с насыщением диоксидом углерода либо с насыщением диоксидом углерода в результате брожения сусла фруктового до давления диоксида углерода в бутылке не менее 100 кПа при температуре 20 °С;

сидр фруктовый ароматизированный – сидр фруктовый, изготовленный с добавлением натуральных вкусоароматических веществ.

В Республике Беларусь, где наращивают производство сидров с использованием фруктовых соков, разработан и действует государственный стандарт республики Беларусь СТБ 1861-2008 «Сидры фруктово – ягодные. Общие технические условия».

Американская ассоциация сидроделов USACM, чтобы разобраться с понятиями и для унификации языка в этом сегменте потребительского рынка, а также для помощи сидроделам, потребителям, ретейлерам, барменам, журналистам - выпустила стилевое руководство, кратко описывающее виды сидров. Авторы руководства пользовались наработками BJCP (сертификационная программа пивных судей) и GLINTCAP – крупнейшее в мире судейство сидра Международного конкурса сидра и пуаре Великих озер.

Ниже кратко приведены виды или «стили», как они названы в оригинале документа:

Современные сидры, которые изготавливают преимущественно из кулинарных/столовых яблок. В сравнении с другими стандартными видами, в этих сидрах, как правило, меньше танинов и больше кислотности.

Традиционные сидры - их изготавливают преимущественно из многоцелевых или сидровых горько-сладких/горько-кислых традиционных сортов; для кислотности/баланса танинов иногда используются дикие яблоки. Эти сидры, как правило, более танинные, чем современные сидры.

Современные пуаре - изготавливают из кулинарных/столовых груш. В отличие от традиционных пуаре, современные, как правило, менее танинные.

Традиционные пуаре - изготавливают из сортов груш, которые выращивают специально для производства пуаре.

Особые стили

Фруктовые сидры – это сидры с несемечковыми фруктами, с добавлением фруктов/фруктовых соков до брожения или после него. К этой же категории отнесены, например, и сидры с одинаковым содержанием яблочного и грушевого сока, тогда как в традиционном сидре это недопустимо.

Охмеленные сидры – просто сидры с добавлением хмеля.

Сидры со специями – это сидры с любым сочетанием специй, трав и/или растений, добавленных до брожения или после него.

Выдержанные в дереве сидры – это сидры, в которых характер дерева или бочки составляет заметную часть общего вкусового профиля.

Кислые сидры – их намеренно изготавливают кислыми путем использования нестандартных дрожжей и бактериального брожения.

Ледяные сидры - изготавливают путем концентрации сока перед брожением – либо замораживают фрукты перед выдавливанием сока, либо замораживают сок и при размораживании получают концентрат.

В проекте национального стандарта ГОСТ Р «Сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные. Общие технические условия» с учетом терминов в Федеральном законе от 22.11.1995 № 171-ФЗ (ред. от 28.12.2017) «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2018), в Техническом регламенте Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции» ТР ЕАЭС 047/2018 от 5 декабря 2018 года № 98, вышеприведенной классификации и особенностей потребительских предпочтений российских потребителей даны термины на сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные, установлены требования к органолептическим и физико-химическим показателям сидров фруктовых и сидров фруктовых

ароматизированных, показателям безопасности, составу, сырью для производства сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных, упаковке и маркировке потребительской и транспортной тары. Дана классификация сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных. Определены методы контроля показателей качества и безопасности.

3. Обоснование целесообразности разработки стандарта

Целью настоящей разработки является создание в системе национальных стандартов Российской Федерации нормативного документа, впервые устанавливающего общие технические требования ко всем группам сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных. С целью безопасности и не введения в заблуждение потребителей определены правила заявлений в маркировке и рекламе продукта.

Принятие стандарта позволит решить следующие задачи:

- установить единые требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции, упаковке, маркировке, перевозке и хранению этой продукции;
- создать доказательную базу соответствия продукции требованиям технических регламентов;
- разработать государственные нормы и нормативы для юридической защиты прав граждан в данном сегменте рынка;
- создать базу для текущего экономического и бюджетного планирования страны, статистической отчетности;

Предполагается, что документ должен отражать совокупность интересов: государства, потребителей, товаропроизводителей, зарубежных партнеров в этой сфере, а также структур, обеспечивающих торговый оборот и реализацию данной группы продукции.

4. Описание ожидаемой экономической и социальной эффективности применения стандарта

Внедрение стандарта отвечает требованиям народного хозяйства, органично дополняет создаваемую правовую и нормативно-техническую базу в сегменте производства и оборота слабоалкогольных напитков.

Технико-экономическая эффективность разработки стандарта не поддается расчету, но его внедрение и применение будут содействовать повышению требований к качеству и идентификации сидров фруктовых и сидров фруктовых ароматизированных.

5. Соответствие проекта стандарта федеральным законам, техническим регламентам и иным нормативным правовым актам Российской Федерации

Проект стандарта разработан в соответствии с требованиями федеральных законов от 29.06.2015 № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации», от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом

регулировании», от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 22.11.1995 № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» (с изм. и доп., вступ. в силу с ред. от 01.05.2019), Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции» ТР ЕАЭС 047/2018, решение ЕЭК от 05.12.2018 N 98, ГОСТ Р 1.2-2016 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены», ГОСТ Р 1.5-2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения».

Проект стандарта соответствует ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

6. Сведения о соответствии разрабатываемого стандарта международным и региональным стандартам и документам

На международном, европейском и евразийском региональных уровнях отсутствуют аналогичные стандарты, которые распространяются на указанный объект стандартизации.

7. Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с другими стандартами

Проект национального стандарта ГОСТ Р «Сидры фруктовые и сидры фруктовые ароматизированные. Общие технические условия» с другими стандартами не взаимосвязан.

8. Перечень исходных документов и другие источники информации, используемые при разработке проекта стандарта.

Содержание проекта стандарта соответствует положениям следующих законодательных и нормативно-технических документов:

ТР Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции» ТР ЕАЭС 047/2018, решение ЕЭК от 5 декабря 2018 года № 98;

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

СанПиН 2.3.2 1293-2003 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок».

9. Сведения о публичном обсуждении

Уведомление о разработке настоящего проекта национального стандарта размещено в Федеральной государственной информационной системе Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (ФГИС «БЕРЕСТА»).

Публичное обсуждение проекта проведено с 17 июля 2019 года по 15 сентября 2019 года.

Получено 76 предложений и замечаний.

Предложения получены от - ФКП «Союзплодоимпорт», Ассоциация крафтовых пивоварен (АКП) «Крафт Депо», ООО «Злынковский завод новых технологий по производству вин и напитков «Каскад», ОАО «Букет Чувашии», ООО «Пивоваренная компания «Балтика», ООО «Объединенные пивоварни Хейнекен», Технический комитет по стандартизации ТК 162 «Виноградарство и виноделие», Секретариат ТК 175 «Пивоваренная продукция и напитки безалкогольные», «Опора России», Росалкогольрегулирование.

37 предложений и замечаний принято полностью, 13 – принято частично, 5 – принято с учетом замечаний других членов технического комитета, 21 – отклонено.

10. Сведения о разработчике

Некоммерческая организация - Национальный фонд защиты потребителей

Контактная информация о разработчике: тел.: (495)951-01-85, (495)953-50-08, (495) 953-23-23, e-mail: tk040@mail.ru

Прием замечаний по проекту национального стандарта в письменном виде осуществляется по адресу: 115035, Москва, ул. Большая Ордынка, д. 13/9, 3-ий подъезд, офис 26. Замечаний по проекту национального стандарта в электронном виде направляются на электронный адрес разработчика (tk040@mail.ru) и секретариата технического комитета по стандартизации ТК 175 «Пивоваренная продукция и напитки безалкогольные» (zhirov.vladimir@rosspirtprom.ru).

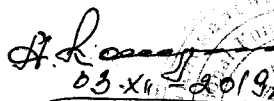
Копию проекта национального стандарта на бумажном носителе можно получить по адресу 115035, Москва, ул. Большая Ордынка, д. 13/9, 3-ий подъезд, офис 26.

Руководитель разработки
Заместитель генерального директора
Национального фонда защиты потребителей



Л.А.Кулинич

Ответственный за разработку
Генеральный директор
Национального фонда защиты потребителей



03.XI.2019

А.Я.Калинин

